



L'orto di Famiglia

# ortoggi

## VIVAI TASSINARI

www.ortoggi.it • email: tassinari.ortoggi@virgilio.it • facebook: ortoggi

# CONSIGLI PER COLTIVARE L'ORTO!



## I MIGLIORI CONSIGLI PER L'ORTO:

Occuparsi di un orto è un'attività che regala relax, soddisfazioni, gusto, ma necessita di lavoro, cure costanti, pazienza, fatiche. È fondamentale pensare dove si vuole costruire un orto, trovare una zona ben esposta al sole, ed è importante che ci sia un rubinetto per facilitare l'irrigazione dell'orto. È importante eliminare le

malerbe; il terreno ottimale è quello di medio impasto. Se si ha degli animali domestici è consigliabile recintare la zona addibita all'orto.

### Per iniziare la lavorazione dell'orto saranno necessari alcuni attrezzi:

badile, zappa, vanga, rastrello, zappino, forbici, cavicchio, cariola. La motozappa non è indispensabile ma è utile e risparmia fatiche. La vangatura è l'operazione tradizionalmente più importante per avere buoni risultati nella coltivazione dell'orto. Un consiglio importante di aver cura di non riportare in superficie la terra più profonda, in quanto è più sterile e compatta. È bene aggiungere al terreno materiale organico; il principale concime organico che è bene utilizzare nell'orto è il letame formato dalla deiezione di vari animali: (mucche, maiali, cavalli, conigli, polli, pecore ecc...) ben maturo, cioè che abbia avuto un processo di maturazione di 5/6 mesi

per non correre rischi, oppure usare un ottimo compost attraverso la degradazione di residui vegetali, scarti di cucina, segatura, trucioli, foglie ed altri residui di varia natura posti a fermentare, oppure in commercio c'è a disposizione concime chimico. Tutto ciò che si vuole aggiungere al terreno dell'orto per renderlo più fertile; noi consigliamo di farlo almeno 2 mesi prima di iniziare il trapianto. Da marzo si può incominciare al trapianto di alcune varietà. Noi siamo a vostra disposizione vendendovi piantine giovani, con germinabilità sicura, pronte per essere messe a dimora nel vostro orto. Un consiglio importante quando si acquistano ortaggi con la zolla (pane di torba) o nel vasetto, è bene tenere la piantina a bagno per qualche minuto prima di trapiantare; il terriccio si deve ammorbidire. L'irrigazione all'orto è bene effettuarla alla sera dopo il tramonto, oppure ancor meglio al mattino presto. È evidente che ogni ortaggio ha il suo fabbisogno specifico d'acqua e cambia nei diversi momenti del ciclo produttivo e climatico.

L'irrigazione a goccia-goccia è quella più indicata ed è anche di maggior risparmio idrico. Si effettua mediante manichette forate che vanno stese lungo le file dove verranno messe le piantine. I modi di irrigazione per l'orto sono diversi. Per i primi giorni di trapianto è importante innaffiare bene; se serve usare l'innaffiatoio pianta per pianta, o per scorrimento attraverso o avvicendamento con canaletti. Un altro aiuto per mantenere il terreno umido e pulito dalle malerbe è la pacciamatura, cioè un foglio di polietilene, oppure: paglia, foglie, ecc... È bene una rotazione o avvicendamento ragionato che alterni gli ortaggi sul terreno perché, coltivando per più anni nello stesso terreno si possono manifestare fenomeni di stanchezza e rigetto e i parassiti e le infestanti troverebbero un ambiente più favorevole al loro sviluppo, facilitati da un habitat culturale immutato. Importante quando si trapianta tener conto della consociazione delle specie per avere un giovamento alle colture stesse. Esempio di rotazione per orti divisi in settori destinati a una sola coltura, sostituendola di anno in anno con un'altra, secondo schemi predefiniti.



## ROTAZIONE

È la tecnica colturale usata per mantenere e migliorare la fertilità dei suoli. Le colture si succedono in modo ordinato, con rotazioni biennali, triennali e quadriennali. In questo modo gli ortaggi non sottraggono al terreno sempre gli stessi elementi nutritivi, impoverendolo e i parassiti e malattie non si installano perennemente.

**PRIMO ANNO:** leguminose o concimazione verde:

fagiolo, cece, fava, pisello, taccola, lupino. I legumi, piselli, fagioli, ecc.... fissano l'azoto atmosferico e arricchiscono il terreno.

**SECONDO ANNO:** ortaggi molto esigenti di fertilità: zucchini, cetrioli, melanzane, cavoli, sedano, pomodori, carciofi, cardi.

**TERZO ANNO:** ortaggi mediamente esigenti cioè ortaggi da radice, da bulbo e da tubero: asparago, finocchio, carote, ravanelli, barbabietole, rape e radici amare, porri, cipolle, aglio, indivie, lattughe, peperoni, meloni.

**QUARTO ANNO:** ortaggi poco esigenti: prezzemolo, rucola, cicoria, erbe aromatiche, secondo schemi predefiniti.

## Ricordarsi

Quando semini per proteggere i semi dagli uccelli, utilizza una rete metallica o rete anti grandine a maglia fine. Ogni volta che acquisti una pianta di qualsiasi tipo nel vaso e la vuoi trapiantare, ricordati che una volta tolto il vaso la zolla sotto va aperta in tre parti. Le piantine in cubetto prima di metterle a dimora, per non causarle stress, metterle a bagno in 2 cm d'acqua; così l'attecchimento sarà più rapido. Quando semini le carote ricordati di aggiungere al tuo terreno sabbia per evitare biforcioni radicali e cospargere fulgine sul terreno dopo la pioggia, per combattere la mosca della carota. I finocchi non devono mai subire stress; quindi vanno sempre innaffiati per non far mai asciugare il terreno (la zolla prima del trapianto va messa a bagno in 2 cm d'acqua).

**GIUGNO-AGOSTO:** ricordarsi di ombreggiare pomodori e peperoni dolci. Inoltre ricordarsi di togliere nelle varietà costolute (cuore, bistecca, fiorentino ecc...) eliminare il primo fiore del grappolo (fiorone).

**LUGLIO-AGOSTO:** ricordati di potare le melanzane (se sono rimaste senza fiori e hanno un eccessivo infogliamento).

**PIANTE INNESTATE:** nel primo periodo le innaffiature devono essere frequenti, poi una volta alla settimana, senza bagnare le foglie, per non favorire l'insorgere delle malattie crittogamiche. Al momento del trapianto importante una volta tolto il vaso, aprire la radice sotto in tre, metterla a dimora senza coprire l'innesto. I getti che fuoriescono dal piede porta-innesto vanno sempre rimossi, tolti, tagliati perché sfruttano la forza della pianta e producono frutti atipici selvatici (sia selvatico di pomodoro, sia di melanzana selvatica spinoso). Vi ricordiamo inoltre per l'avvicinamento di NON mettere mai le melanzane vicino agli zucchini.

### VUOI ATTIRARE FARFALLE E API?

Pianta: prezzemolo, aneto, borragine, coriandolo, melissa, una volta lasciati fiorire attireranno api e farfalle, che porteranno la loro buona influenza agli ortaggi vicini.

### REPELLENTE CONTRO FORMICHE, MOSCHE E ZANZARE

Maggiorana, lavanda, basilico e assenzio: mettendo queste piante nelle bordure dell'orto, otterrete un'effetto repellente del tutto naturale, contro formiche, mosche e zanzare.



# CONSOCIAZIONE



**VUOI SAPERE CHI È LA PECORA NERA DELLE ERBE AROMATICHE?**

È il Finocchio Selvatico!  
Va tenuto lontano dall'orto perché la maggior parte delle piante non ne apprezza la compagnia.

**VUOI SAPERE CHI È LA REGINA DELLE ERBE AROMATICHE?**

È la Borragine!  
Un impollinatore naturale e le api fanno la loro parte...

Il termine CONSOCIAZIONE si intende coltivare più specie sullo stesso terreno. La consociazione può risultare di giovamento alle colture stesse. Infatti a causa di singolari e molteplici interazioni presenti nei vegetali, queste piante operano un'azione stimolante o al contrario reprimente alle colture vicine. Alcune sono in grado di allontanare alcuni parassiti o di richiamare alcuni insetti utili.

## NELL'ORTO L'UNIONE FÀ LA FORZA

Un buon metodo di limitare gli attacchi parassitari alle colture è associare alle piante più attaccabili, altre che invece hanno un'effetto repellente sui parassiti stessi. Spesso hanno questo ruolo le erbe aromatiche, in quanto le essenze odorose che emanano non sono gradite all'uno o all'altro dei gustatori dell'orto.

### ALCUNI ABBINAMENTI VINCENTI:



#### ANETO

Si accompagna al cavolo, non ama le carote.



#### BASILICO

Si accompagna ai pomodori migliorandone il gusto e lo sviluppo. Respinge mosche e zanzare. Va tenuto lontano dalla ruta.



#### CERFOGLIO

Consociabile ai ravanelli, ne migliora lo sviluppo e il sapore.



#### ERBA CIPOLLINA

Consociabile alle carote: ne migliora il gusto e lo sviluppo.



#### MAGGIORANA

Migliora il profumo delle piante.



#### MELISSA

Migliora il sapore e lo sviluppo dei pomodori.



#### MENTA

Migliora il gusto e lo sviluppo di cavoli e pomodori, tiene lontano la farfalla cavolaia.



#### ROSMARINO

Consociabile con cavoli, fagioli, carote. Tiene lontana la cavolaia, la mosca delle carote e l'epilachna.



#### SALVIA

Consociabile con cavoli e carote ma non con o cetrioli.



#### SANTOREGGIA

Migliora il gusto e la salute di fagioli e cipolle.



# COLTIVARE UN ORTO AIUTA A MIGLIORARE LA VITA E RISVEGLIA LA CURIOSITÀ!

Avere il contatto con la natura, con sapori dimenticati, promuovere il consumo responsabile, avere un hobby salutare, risparmiare denaro, possono essere alcuni dei motivi per coltivare il proprio orto. Non necessita avere molto spazio, basta un pezzetto di terreno, un piccolo giardino, un semplice balcone, un davanzale, oppure può essere sufficiente creare l'orto anche in vasi in verticale. Il sole, l'acqua, la passione sono complici per far sì che le piante crescano in breve tempo salutari e a chilometro zero. Coltivare le proprie verdure è una rivincita contro lo stress, a problematiche come ansia e depressione, tono dell'umore e aiuta il benessere del corpo. Muoversi, fare attività fisica all'aperto, immergersi nel silenzio della natura, ossigenare l'organismo aiutando mente e corpo, oltre al piacere di portare in tavola ortaggi coltivati con fatica, ma accompagnati da entusiasmo e curiosità. Un consiglio: per iniziare si possono coltivare erbe aromatiche, che si potranno tenere anche sul davanzale per chi non ha spazio sufficiente. L'orto si può ricavare anche in terrazzi, marciapiedi ecc... usando delle vasche o vasi profondi almeno 40/50 centimetri, per piante che producono frutti tipo: melanzane, peperoni, pomodori, cetrioli, zucchini, ecc... e centimetri 20/25 di profondità per piante da foglia: lattughe, cicorie, prezzemoli, rucola, bieta, ecc... anche le piante ornamentali sono molto indicate per terrazzi e giardini, oltre ad essere comode per l'uso emanano gradevoli profumi.



## LOTTA PARASSITI "FAI DA TE"



**TESSUTO NON TESSUTO:** coprendo le piante con questo tessuto impedirete l'accesso agli afidi.

**MACERATO D'AGLIO:** l'aglio è magico...è un ottimo fungicida. Tritare qualche spicchio d'aglio, farlo macerare per qualche giorno, filtrare con uno spruzzino utilizzatelo sulle piante. Sui pomodori tiene lontano il ragno rosso. Combatte gli afidi che attaccano lattuga e sedano, aglio e peperoncino per contrastare insetti e larve di zanzare.

**BICARBONATO DI SODIO:** ha un'azione inibente sulle malattie fungine ed è una buona alternativa allo

zolfo. Utilizzo: si diluisce un cucchiaino in 1lt d'acqua aggiungendo eventualmente una decina di gocce di olio essenziale. Può essere usato anche per pulir e la serra prima del ricovero invernale.

**BIRRA:** FUNZIONE: può essere utilizzata per realizzare trappole che catturano le lumache. Utilizzo: si interrano dei bicchierini fino al bordo e si riempiono con circa 2 cm di birra, di cui le lumache sono ghiotte; in poco tempo troveremo il bicchiere pieno di questi animaletti.

**CENERE DI LEGNA:** FUNZIONE: oltre che come fertilizzante è utile contro cavolaie, altiche e lumache. Utilizzo: spolverizzate sulle foglie di cavolo e sui ravanelli, tiene lontano cavolaie e altiche, mentre distribuito intorno alle giovani piantine ostacola l'attacco delle lumache.

**EQUISETO:** FUNZIONE: stimola la crescita delle piante e ne rafforza le difese contro diversi parassiti animali (carpocapsa, mosca delle ciliegie, tignola del porro, acari in genere) e vegetali. È coadiuvante contro le malattie fungine.

Utilizzo: si utilizza la pianta senza radici, si può preparare un macerato o usarla per un infuso si usa 1 kg se fresca e 150 g se secca in 10 lt d'acqua. Prima di essere distribuito sulle piante è bene diluirlo con acqua.

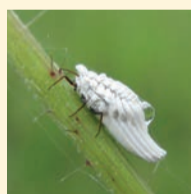
**OLIO DI NEEM:** attivo contro pidocchi, afidi, acari, cocciniglie e anche contro lumaconi e funghi. Risulta essere innocuo nei confronti degli insetti utili, degli uccelli e degli animali a sangue caldo.

Utilizzo: miscelare 5/7 mg di olio di neem in acqua tie-

pidia, si può preparare anche un estratto mescolando 500 g di polvere di neem in 10 lt d'acqua e lasciando riposare il preparato per almeno 6 ore, filtrare e utilizzare direttamente sulla pianta settimanalmente.

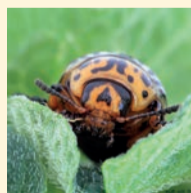
**ORTICA:** raccogliere l'ortica prima della fioritura e farla macerare. Il macerato di ortica si prepara lasciando l'ortica a bagno in acqua fredda fino a quando il liquido diventa molto scuro e non dà più luogo a formazione di schiuma. Per accelerare il processo si può esporre il recipiente al sole. Va rimescolato ogni giorno, ed è pronto dopo 7/10 giorni circa. Il macerato può essere utilizzato irrorato sul terreno: tiene lontano le formiche; irrorato con acqua: in rapporto 1.20 rinforza e accelera la crescita delle giovani piantine; irrorato con acqua in rapporto 1.20 distribuito per 3 giorni consecutivi a intervalli di 2 settimane. È utile contro le crittogame (marciumi vari, bolla del pesco, peronospora, ticchiolatura), numerosi insetti (tignole, mosca delle ciliegie, sitona dei piselli) ed acari (ragno rosso). Per bagnare le radici delle piante prima della loro messa a dimora. Per disinfettare le sementi. Diluito in acqua in rapporto 1.10 può essere utile per recuperare le piante avvizzite. Può essere preparato anche un differente tipo di macerato detto "in fermentazione" con una macerazione incompleta di 12/24 ore. Diluito con acqua nel rapporto di 1.50 è efficace contro afidi, cocciniglie, e acari effettuando 3 trattamenti distanziati di 3 giorni.

**CONTROINDICAZIONI:** NON USARE macerato sui cavoli perché l'odore intenso attira la cavolaia, su pomodoro e cetriolo limitare il trattamento al solo terreno per prevenire infezioni.



### PREVENIRE LA COCCINIGLIA

Il sapone di marsiglia o sapone al limone svolge un'azione collante dai principi attivi naturali distribuiti. Ha anche un'azione insetticida diretta, per contatto su alcuni insetti, di cui danneggia la cuticola cerosa o contro gli insetti succhiatori. Importante dare di sera e dopo 1 ora circa sciacquare. Queste piante e i loro frutti non verranno danneggiati. DOSE: sciogliere 50 g di sapone di marsiglia in scaglie in 1 l d'acqua. Utilizzando un nebulizzatore spruzzare direttamente la soluzione sulle piante, importante dare di sera e dopo 1 ora circa sciacquare.



### PREVENIRE LA DORIFERA

Distrugge l'apparato fogliare, si combatte con piretro, rotenone, bacillus thuringiensis o prodotti in polvere con litotamnio cosparsi sulle piante al mattino in presenza di rugiada. Se piantiamo vicino alle piante l'erba cipollina o il coriandolo possiamo tenere lontana la dorifera, specialmente nelle patate e nelle melanzane.



### CONTRO LE TALPE

Se nell'orto arriva la talpa versare nell'apertura della galleria: 1 cucchiaino di calcioamide versare un po' d'acqua, quindi chiudere bene il foro con la terra. All'interno della galleria si svilupperà un gas che metterà in fuga la talpa, oppure si può usare il ricino, una rete di metallo, oppure bulbi di frittolaria.



### CONTRO IL GRILLOTALPA

Si possono interrare delle bottiglie tagliate con dentro bucce, carote tagliate, peperoni, pomodori e aggiungere un po' di birra, oppure allargare le gallerie con acqua e aggiunta di poco olio da cucina. Gli insetti verranno a galla e si potranno quindi catturare, oppure mettere delle palline di naftalina nelle buche delle gallerie.

CONSIGLI PER COLTIVARE L'ORTO!

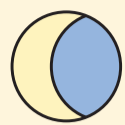




# LE SEMINE E I TRAPIANTI NELL'ORTO

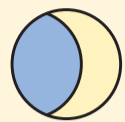
**I FATTORI PIU' IMPORTANTI PER COLTIVARE L'ORTO SONO: LA TERRA, IL SOLE E L'ACQUA.**

Le fasi lunari influenzano sulle colture quindi nei vari lavori dell'orto. Il ciclo lunare completo e' di 29 giorni e mezzo, questo significa che dalla terra per vedere la stessa fase lunare del mese precedente devono passare 29 giorni e mezzo. Per capire in che fase si trova la luna dobbiamo osservarla:



## **LUNA CRESCENTE: Gobba a ponente (ovest)**

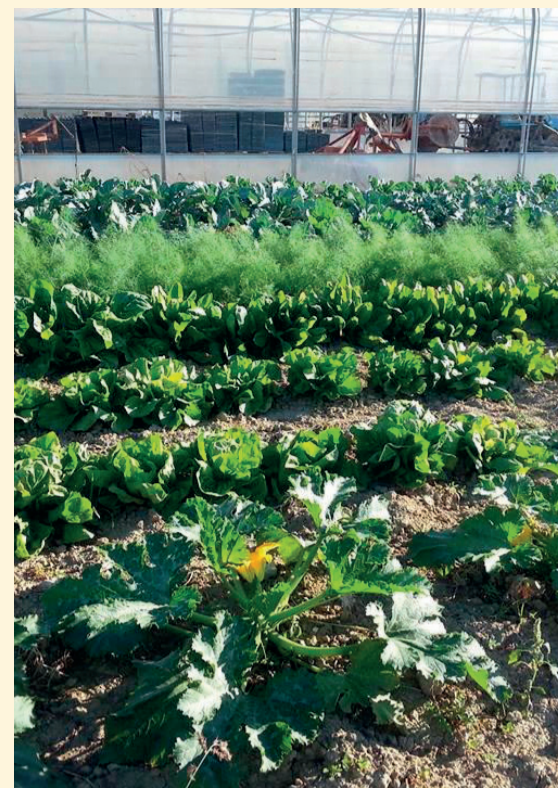
In questa fase la luna favorisce lo sviluppo delle piante e i succhi risalgono verso la superficie. Quindi si consiglia di seminare: angurie, bietole da taglio, cardo, carote, fagioli, cetrioli, cicorie, lattughe da taglio, melanzane, meloni, peperoni, piselli, prezzemolo, rape, ravanelli, zucche, zucchini. In linea di massima, in luna crescente si semina tutto quello che va a fiore.



## **LUNA CALANTE: Gobba a levante (est)**

In questa fase la luna fa si che i succhi si ritirano verso la radice e la terra e' piu' ricettiva. Quindi si consiglia di seminare: basilico, bietole da costa, cavoli, cicorie, lattughe da cappuccio, cipolle, indivie, finocchi, rape, sedano, scarole, spinaci, valeriana. In linea di massima, in luna calante si semina tutto cio' che monta a seme.

I trapianti variano a seconda dei tipi e periodi di ortaggi che vogliamo coltivare. La consociazione di ortaggi con le erbe aromatiche ne favoriscono l'accrescimento e ne esaltano la qualita'; importante e' acquistare e trapiantare piantine con il loro pane, cioe' terra o terriccio che resta attaccato alle radici della piantina. Così le piantine avranno un veloce attecchimento e ripresa vegetativa; accrescimento regolare e maggiore precocita' e produttivita'.



## Attitudini Gastronomiche:

**ASPARAGO:** verdura che si consuma lessata o cotta, al vapore, conditi con olio e limone, burro e formaggio, con uova al tegamino, con salse. Le cime degli asparagi si adoperano per risotti, minestre, contorni.

**BARBABIETOLA ROSSA:** si consuma generalmente lessata, cotta al forno. Si puo' adoperare fredda, in insalata con aceto balsamico, oppure con altre verdure come contorno alle carni.

**BIETOLA:** generalmente si adopera cotta. Cruda si usa per contorni, impasti di ravioli, crescioni, abbinata alla ricotta e formaggi, ottima anche per risotti e minestre.

**BROCCOLO:** si consumano le cime lessate come condimento per riso o pasta; come contorno saltati al burro o olio con l'aggiunta di aglio e peperoncino.

**CARCIOFO:** si puo' usare crudo per varie insalate o cotto in varie ricette regionali. Lessato, fritto, saltato al tegame per sughi o ripieni in umido.

**CAROTE:** possono essere consumate crude tagliate a julienne, in insalata o con altre verdure, fritte, lessate per pure', per sughi e per dolci (ciambella alle carote ottima).

**CAVOLFIORRE:** ottimo crudo, lessato, saltato in padella al burro, fritto, in pure', in insalata, gratinato. Ottimo per sottaceti.

**CAVOLO VERZA:** si consuma crudo, cotto, con carni, insaccati, in minestre o involtini di carne, crescioni.

**CETRIOLO:** si consuma in insalata, ottimo per sottaceti.

**CICORIA CATALOGNA:** si consuma lessata condita con olio e limone, saltata con olio, aglio oppure burro.

**CIPOLLA:** la cipolla si adopera per aromatizzare soffritti, sughi, risi, minestre, carni, insalate, si puo' cuocere lessata o al forno, ottima per abbinamento con altre verdure e per zuppe, buona per preparare contorni in agrodolce o sottoaceto.

**FAGIOLINI:** si possono cuocere lessati al vapore, saltati in padella con burro e aglio, conditi con olio e aceto o limone e sale, si possono aggiungere ai minestrini, creme, timballi di verdura, si possono conservare in agrodolce.

**FAGIOLI:** i fagioli si possono trovare secchi o freschi. Quelli secchi vanno prima ammorlati (dalla sera al mattino), in acqua, cotti in umido o lessati. Si consumano in insalata oppure in minestre, minestrini, risotti, stufati, ecc.....

**FAVA:** questo legume si puo' consumare crudo abbinato a formaggi tipo pecorino; lessate, condite con olio e sale oppure per diverse minestre.

**FIORI DI ZUCCA:** si consumano fritti infarinati o con pastella, farciti di carne o mozzarella, patate e pesce, ottime per frittate, sughi e risotti.

**INDIVIA:** si consuma cruda in insalata oppure cotta per contorni o lessata o brasata.

**LATTUGA:** si consuma cruda in insalata o cotta, lessata o brasata.

**MELANZANA:** tagliarle a fettine e salare per togliere il succo acido, lasciare riposare per 1 ora, ottime per grigliate, alla parmigiana, fritte, sott'olio.

**PISELLI:** si lessano, stufati con pomodori e pancetta, come contorno, in minestra, passati con risotti o pasta.

**POMODORI:** ingrediente fondamentale per sughi, salse, stufati, crudi per insalate o ripieni di vari modi.

**RADICCHIO:** per insalate miste si puo' fare alla griglia o al forno, stufare e passare in padella al burro per risotti.

**RUCOLA:** si adopera con altri ortaggi in insalata o per guarnizione a salumi (bresaola) o pizza e piatti vari, per pasta.

**SEDANO:** crudo con gorgonzola, in pinzimonio, grigliato, unico con carota e cipolla, per fondi o brodi e brasati.

**SPINACI:** cotti al vapore o lessati, in insalata o al burro, passati in purea ecc....

**ZUCCHINE:** cotte al forno ripiene, tagliate a rondelle, saltate in padella con Burro e prezzemolo (trifolate), lessate in insalata, fritte in pastella o infarinate o fritte e messe sottoaceto; si puo' anche consumarle crude tagliandole sottilissime con limone olio e sale.

## UNA ZAPPATA VALE PIU' DI UNA INNAFFIATA

Concimare il terreno almeno 2 mesi prima del trapianto. L'irrigazione all'orto è bene effettuarla alla sera dopo il tramonto oppure ancor meglio al mattino presto. L'irrigazione a goccia-goccia è quella migliore ed è anche di risparmio idrico. Per i primi giorni di trapianto è importante innaffiare bene; se serve, usare l'innaffiatoio pianta per pianta, o per scorrimento o attraverso o avvicendamento con canaletti. Un altro aiuto per mantenere il terreno umido e pulito dalle malerbe è la pacimatura, cioè un foglio di polietilene, oppure: paglia, foglie, ecc... importante quando si trapianta tener conto della consociazione delle specie per avere un giovimento alle culture stesse.

## I TUTORI INDISPENSABILI PER UN RACCOLTO GENEROSO

Se coltivi, pomodori (di pezzature grossa, piccola), fagioli, fagiolini, cetrioli, peperoni e altri ortaggi che crescono in altezza, disponi vicino a ogni pianta una bacchetta di bambu' o plastica per sostenere il fusto. Fissa la pianta al suo tutore con un legaccio di plastica morbida, senza stringere, o meglio con gli appositi anelli e gancio, che non rischiano di "strozzare" i delicati fusti delle giovani piante. Ogni mattina controlla le piante e lega i rami in crescita.



**VIVAI TASSINARI**  
Via del Canale 22/A - Forlì (FC)  
Tel. 0543 476194 • Fax 0543 477170  
www.ortoggi.it • tassinari.ortoggi@virgilio.it

facebook: ortoggi

Testi a cura di: Vivai Tassinari  
Stampa © Edizioni Barzanti - Cesena

CONSIGLI PER  
COLTIVARE  
L'ORTO!

